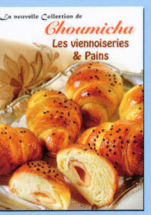
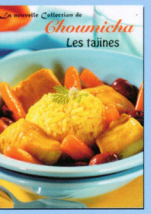
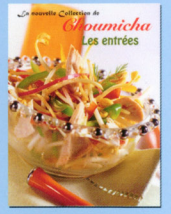






Librairie AL-OUMA
Edition et Diffusion
15-17, Rue Al Imam kastallani - Habous/casablanca
Tél. : 05 22 44 07 44 / 05 22 31 94 89 - Fax : 05 22 30 65 69
E-mail : alouma@menara.ma

D.L : 220 / 2010
ISBN 9954-1-2603-1

La nouvelle Collection de

Choumicha

Les cakes

La nouvelle Collection de

Choumicha

Les cakes

1

Librairie AL-OUMA
Edition et Diffusion
15-17, Rue Al Imam kastallani - Habous/casablanca
Tél. : 05 22 44 07 44 / 05 22 31 94 89 - Fax : 05 22 30 65 69
E-mail : alouma@menara.ma

4 - Bombes d'amour

6 - Bouchées à la noix de coco

8 - Cake aux amandes et raisins secs

10 - Cake aux carottes et amandes

12 - Cake aux épices

14- Cake aux figues

16 - Cake marbré

18 - Fondant au chocolat

20 - Madeleines au chocolat

22 - Madeleines à la vanille

24 - Mini cakes aux pépites de chocolat

26 - Moelleux au chocolat et aux noix

28 - Muffins au chocolat

30 - Petits cakes aux amandes effilées

32 - Petits cakes aux amandes salées

34 - Petits cakes aux écorces d'agrumes

36 - Petits cakes à la pomme caramélisée

38 - Petits cakes rectangulaires

42 - Pudding au chocolat

44 - Pudding à la confiture d'orange

46 - Pudding au miel et aux fruits secs

48 - Pudding Praliné

50 - Tartelettes au chocolat

52 - Tartelettes moelleuses à la ganache

54 - Tartelettes

moelleuses et croquantes au chocolat

56 - Tartelettes mœlleuses aux noisettes

58 - Tartelettes mœlleuses à l'orange

60 - Triangles fondants

Enrouler les bandes de la pâte sucrée et préparer des cercles chemisés de papier sulfurisé

Chemiser les cercles avec les bandes de pâte sucrée

A l'aide d'une poche à douille, remplir les cercles jusqu'aux 3/4 avec la pâte à farce

BOMBES D'AMOUR

Ingrédients

Pour la pate sucrée

125 g de beurre
250 g de farine
1 pincée de sel
80 g de sucre glace
1 œuf

Pour la farce

190 g de beurre
150 g de poudre d'amandes
100 g de sucre glace
80 g de farine
190 g de blancs d'œufs

Préparation

1 - Dans un récipient, tamiser la farine et le sel. Ajouter le beurre coupé en morceaux et commencer à travailler le mélange du bout des doigts de façon à ce qu'il ait une consistance sablée.

2 - Incorporer le jaune d'œuf et le sucre puis mélanger tous les ingrédients pour avoir une pâte homogène. Envelopper la pâte avec du film alimentaire. Faire réfrigérer au moins 30 mn.

3 - Etaler finement la pâte à l'aide d'un rouleau afin d'obtenir une abaisse de 3 mm d'épaisseur. Découper des bandes de 3 cm de largeur et 20,5 cm de longueur. Chemiser des cercles de 6 cm de diamètre avec du papier sulfurisé et les tapisser avec les bandes de la pâte sucrée.

4 - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la farce et réserver au réfrigérateur pendant 1/2 heure.

5 - Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, disposer les cercles et les remplir aux 3/4 de pâte à farce avec une poche à douille. Faire cuire au four à 180°C pendant 15 mn.

Bon à savoir

Pour obtenir un goût plus chocolaté de la farce, vous pouvez ajouter 20 g de cacao et n'utiliser que 60 g de farine.

BOUCHÉES À LA NOIX DE COCO

Ingrédients

2 c. à soupe rases de poudre de cacao
150 g de sucre glace
3 blancs d'œufs
100 g de noix de coco râpée

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Tamiser le sucre glace avec la poudre de cacao.

2 - Dans un grand bol, monter les blancs d'œuf en neige ferme en incorporant par petites quantités le mélange sucre glace/poudre de cacao.
Ajouter la noix de coco, mélanger délicatement pour obtenir une préparation homogène.

3 - Verser l'équivalent d'une cuillère à café de la préparation dans des caissettes en papier, les disposer sur une plaque et les enfourner pendant 15mn.

CAKE AUX AMANDES ET RAISINS SECS

Ingrédients

310 g de farine
50 g de poudre d'amandes
2 sachets de levure chimique
1 pincée de sel
50 g de raisins secs
10 cl de jus d'orange
180 g de beurre
180 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs

Pour le décor

50 g d'amandes effilées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule à cake rectangulaire.
Tamiser la farine avec la poudre d'amandes, le sel et la levure chimique.
Faire tremper les raisins secs dans le jus d'orange pendant 10 mn puis les égoutter.
2 - Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre et le sucre vanillé.
Travailler le mélange à la main pour obtenir une crème lisse.
3 - Ajouter les œufs un à un puis incorporer le mélange farine/poudre d'amandes et les raisins secs égouttés en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et épaisse.
Verser la pâte dans le moule et garnir la surface d'amandes effilées. Enfourner pendant 40 mn.
4 - A la sortie du four, laisser le cake reposer dans le moule pendant 5 mn.
Démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille avant de le trancher.

CAKE AUX CAROTTES ET AUX AMANDES

Ingrédients

5 œufs
140 g de sucre semoule
250 g de carottes râpées finement
160 g de poudre d'amandes
100 g de fécule
2 c. à soupe de jus d'orange
2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
Le zeste d'1 orange râpée
1/2 c. à café de cannelle moulue
1/4 de c. à café de mastic (gomme arabique)
1 c. à café de levure chimique
1 pincée de sel

Pour le décor

50 g d'amandes effilées
3 c. à soupe de sucre glace

Préparation

1 - Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Dans un récipient, battre les jaunes avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Lui ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le jus et le zeste d'orange.

2 - Ajouter à ce mélange, les carottes râpées, la poudre d'amandes, les épices, la fécule et la levure. Bien mélanger le tout.

3 - Avec le batteur électrique, monter les blancs en neige, les incorporer dans la pâte délicatement, en remuant avec une cuillère en bois, de bas en haut pour obtenir une pâte homogène et légère.

4 - Verser la pâte dans un moule rectangulaire (de 35 cm x 25 cm) chemisé de papier sulfurisé.

Disposer sur la pâte les amandes effilées.

5 - Faire cuire le cake dans un four chauffé à 180°C pendant 30 mn.

Démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille. Le saupoudrer de sucre glace, le découper en carrés avant de le servir.

CAKE AUX ÉPICES

Ingrédients

250 g de beurre
200 g de sucre semoule
180 g de farine
200 g de poudre d'amandes
2 sachets de levure chimique
1 pincée de sel
1/2 c. à café d'anis moulu
1/2 c. à café de cannelle
1/2 c. à café de clous de girofle moulu
1/4 de c. à café de noix de muscade râpée
4 grands œufs

Préparation

1 - Préchauffer le four à 190°C. Beurrer et fariner un moule à cake rectangulaire.

Tamiser la farine avec la poudre d'amandes, la levure, le sel et les épices.

2 - Dans un grand bol, travailler le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une crème lisse et claire.

3 - Ajouter les œufs un par un en mélangeant, incorporer le mélange farine/poudre d'amandes progressivement en continuant à remuer pour avoir une pâte homogène.

Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant environ 45 mn.

4 - Sortir le cake du four, le laisser reposer 10 mn avant de le démouler.

Laisser refroidir le cake sur une grille avant de le trancher.

CAKE AUX FIGUES

Ingrédients

1 pot de yaourt nature
2 pots de sucre semoule
2 pots de farine
1 pot de poudre d'amandes
75 g de beurre fondu
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
1 c. à café de cannelle
500 g de figues

Préparation

1 - Tapisser un cadre carré (20 cm x 20 cm) de papier sulfurise et le déposer sur une plaque.
Tamiser la farine avec la poudre d'amandes, la levure, le sel et la cannelle.

2 - Dans un grand bol, battre les œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le yaourt nature, et le mélange farine/poudre d'amandes.

3 - Ajouter le beurre fondu en remuant pour avoir une pâte homogène.
Verser la pâte dans le moule et la garnir avec les figues coupées en quatre, enfourner pendant 40 mn à 180°C.

4 - Sortir le cake du four, le laisser reposer 10 mn avant de le démouler.
Laisser refroidir le cake sur une grille avant de le trancher.

Bon à savoir

On utilise le pot de yaourt vide pour mesurer certains ingrédients.

CAKE MARBRÉ

Ingrédients

250 g de farine
2 sachets de levure chimique
50 g de poudre d'amande
1 pincée de sel
200 g de beurre
250 g de sucre semoule
5 œufs
50 g de poudre de cacao

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule à cake rectangulaire.
Tamiser la farine avec la levure chimique, la poudre d'amande et le sel.

2 - Travailler le beurre et le sucre pour obtenir une crème lisse.
Ajouter les œufs un à un puis incorporer le mélange farine/poudre d'amandes en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et épaisse et la diviser en deux parts égales.

3 - Ajouter la poudre de cacao tamisée à l'une des parts de pâte et bien mélanger.
Verser la moitié de la pâte blanche dans le moule, puis la moitié de la pâte au cacao.
Procéder de la même manière avec le restant des pâtes.

4 - Enfourner pendant 40 mn.
Démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille.

FONDANT AU CHOCOLAT

Ingrédients

Pour la crème au chocolat:

100 g de chocolat noir
5 cl de crème fraîche
*1 c. à soupe de praliné**
(amandes grillées + sucre)

Pour la pâte

6 blancs d'œufs
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
40 g de farine
40 g de beurre
100 g chocolat noir

Préparation

De la crème au chocolat :

1 - *Faire fondre le chocolat au bain-marie. Retirer du feu, ajouter le praliné et la crème fraîche tout en remuant délicatement.*

2 - *En verser l'équivalent d'une petite cuillère dans un moule en sillicone ou des caissettes en papier. Réserver au congélateur pendant 2 heures.*

De l'appareil à cake :

3 - *Monter les blancs d'œufs en neige tout en ajoutant le sucre semoule.*
Incorporer ensuite les jaunes d'œufs.

4 - *Faire fondre le chocolat avec le beurre. Ajouter la préparation à base de blanc d'oeufs puis la farine. Mélanger avec une spatule en bois de haut en bas.*

5 - *Disposer des moules circulaires sur une plaque ; le tout chemisé de papier sulfurisé.*
Verser le 1/4 de l'appareil dans les cercles, déposer les boulettes de crème au chocolat congelées au milieu et ajouter le restant de l'appareil jusqu'aux 3/4 des cercles. Faire cuire dans un four préchaufé à 180°C pendant 20mn.

Bon à savoir

Le praliné d'amandes est disponible dans les grandes surfaces et les magasins spécialisés. Pour le préparer, passer au moulin 100 g d'amandes grillées chaudes avec 50 g de sucre semoule afin d'obtenir une pâte d'amandes lisse et épaisse.

Verser un peu de pâte dans un moule chemisé de papier sulfurisé.

Déposer la crème au chocolat congelée au milieu.

Remplir le moule jusqu'aux 3/4 de sa hauteur avec la pâte.

MADELEINES AU CHOCOLAT

Ingrédients

2 œufs
90 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
90 g de farine
20 g de poudre de cacao
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
100 g de beurre
20 g de chocolat noir

Moule à madeleines

Préparation

1 - *Préchauffer le four à 190°C. Beurrer les moules à madeleines.*

Tamiser la farine avec la poudre de cacao, la levure, et le sel.

2 - *Faire fondre au bain-marie le beurre avec le chocolat.*

3 - *Fouetter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que la préparation blanchisse.*

Ajouter le mélange farine/poudre de cacao en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène.

Incorporer le beurre et le chocolat fondus tout en remuant pour que la pâte absorbe le beurre et devienne plus légère.

4 - *Verser la pâte dans les moules à madeleines et enfourner pendant 15 mn. Démouler.*

Laisser refroidir les madeleines sur une grille avant de les déguster.

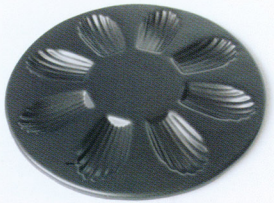
MADELEINES À LA VANILLE

Ingrédients

2 œufs
90 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
110 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
100 g de beurre fondu

Préparation

1 - Préchauffer le four à 190°C. Beurrer les moules à madeleines.
Tamiser la farine avec la levure et le sel.
2 - Fouetter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
Ajouter le mélange farine/levure en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène.
3 - Incorporer le beurre fondu tout en remuant pour que la pâte absorbe le beurre, et devienne plus légère.
Verser la pâte dans les moules à madeleines et enfourner pendant 15 mn.
4 - Démouler, et laisser refroidir les madeleines sur une grille avant de les déguster.



Moule à madeleines

MINI CAKES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients

200 g de beurre
200 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs
200 g de farine
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
100 g de pépites de chocolat

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner des petits moules à cake.
Tamiser la farine avec le sel et la levure.
2 - Dans un grand bol, travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse.
Incorporer les œufs un à un pour bien amalgamer les ingrédients.
Ajouter le mélange farine/levure et les pépites de chocolat en mélangeant délicatement jusqu'à obtention d'une pâte homogène et légère.
3 - Verser la préparation dans les moules jusqu'aux 3/4 de leur hauteur.
Les disposer sur une plaque et les enfourner pendant 30 mn.
A la sortie du four, laisser refroidir les cakes pendant 10 mn avant de les démouler.

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET AUX NOIX

Ingrédients

125 g de chocolat noir
125 g de beurre
2 œufs
130 g de sucre semoule
60 g de farine
70 g de noix concassées

Pour le décor

150 g de chocolat noir

Moule utilisé

Préparation

1 - Préchauffer le four à 210°C. Tamiser la farine et la mélanger avec les noix concassées.

2 - Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bain-marie.

3 - Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce le mélange devienne blanc et mousseux.

Ajouter le chocolat et le beurre fondus tout en remuant avec une spatule en bois.

Ajouter le mélange farine/noix et continuer à mélanger jusqu'à ce que la préparation devienne homogène.

4 - Verser le mélange dans un moule beurré et fariné puis le faire cuire pendant 45 mn.

Démouler et laisser reposer sur une grille.

5 - Faire fondre les 150 g de chocolat noir dans un bain-marie puis en recouvrir complétement le gâteau.

Laisser refroidir avant de servir.

MUFFINS AU CHOCOLAT

Ingrédients

20 g de poudre de cacao
125 g de farine
100 g de farine de blé complet
1 pincée de sel
2 sachets de levure chimique
150 g de beurre
125 g de sucre semoule
2 oeufs
5 cl de lait tiède

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner des petits moules à muffins ou préparer des caissettes en papier de taille moyenne.

2 - Tamiser les deux farines avec la poudre de cacao, le sel et la levure chimique.

3 - Dans un grand bol, travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse.

Ajouter les jaunes d'œufs et le lait tiède et mélanger. Incorporer le mélange farines/poudre de cacao par petite quantité en remuant jusqu'à obtenir une pâte homogène.

4 - Dans un autre bol monter les blancs en neige ferme et les incorporer à la pâte en mélangeant délicatement de bas en haut pour bien aérer la préparation.

Verser la pâte dans les moules, les disposer sur une plaque et les enfourner pendant 25mn.

5 - Sortir les muffins du four et les laisser refroidir 10mn avant de les démouler.

PETITS CAKES AUX AMANDES EFFILÉES

Ingrédients

300 g de farine
50 g de poudre d'amandes
2 sachets de levure chimique
1 pincée de sel
50 g d'amandes concassées
200 g de beurre
180 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs

Pour le décor

20 g d'amandes effilées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner des petits moules à cake.

Tamiser la farine avec la poudre d'amandes, la levure chimique et le sel.

2 - Travailler le beurre, le sucre vanillé et le sucre pour obtenir une crème lisse.

Ajouter les œufs un à un puis incorporer le mélange farine/poudre d'amandes et les amandes concassées en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et épaisse.

3 - Répartir la pâte dans les moules et garnir la surface avec les 20 g d'amandes effilées.

Disposer les moules sur une plaque et les enfourner pendant 25 mn.

4 - Sortir les cakes du four, les laisser refroidir 5 mn avant de les démouler.

PETITS CAKES AUX AMANDES SALÉES

Ingrédients

190 g de sucre semoule
125 g de beurre
3 œufs
200 g de farine
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
100 g d'amandes salées et grillées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner des petits moules à cake.
Tamiser la farine avec la levure et le sel. A l'aide d'un couteau, couper les amandes en deux.

2 - Dans un bol, travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse.
les œufs puis le mélange farine/levure en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène.

3 - Incorporer les 3/4 des amandes à la pâte et bien mélanger le tout.
Répartir la pâte dans les moules et garnir la surface avec les amandes restantes. Disposer les moules sur une plaque et les enfourner pendant 25 mn.

4 - Sortir les cakes du four, les laisser refroidir 5 mn avant de les démouler.

Bon à savoir

Pour préparer des amandes salées, laver les amandes, les égoutter et les saupoudrer de sel. Puis les faire griller à sec dans une poêle lourde sur feu doux ou au four.

PETITS CAKES AUX ÉCORCES D'AGRUMES

Ingrédients

260 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
180 g de beurre
180 g de sucre semoule
3 œufs
70 g d'écorce d'agrumes confite
1 c. à soupe de zeste d'orange râpé
5 cl de jus d'orange

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner des petits moules à cakes.
Tamiser la farine avec la levure chimique et le sel.

2 - Dans un grand bol, travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse.
Tout en remuant, ajouter les œufs, le zeste d'orange râpé et l'écorce d'agrumes coupée en morceaux très fins.

3 - Ajouter le mélange farine/levure et le jus d'orange en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène.
Verser la pâte dans les moules à cake puis enfourner pendant 30 mn.

4 - Sortir les gâteaux du four, les laisser refroidir 10mn avant de les démouler.

PETITS CAKES A LA POMME CARAMÉLISÉE

Ingrédients

Pour la pomme:

1 belle pomme verte
20 g de beurre
40 g de sucre semoule
1/2 c. à café de cannelle
jus d'1/2 citron

Pour la pâte

200 g de farine
1/4 de c. à café de cannelle
1 pincée de sel
2 sachets de levure chimique
12 cl d'huile de table
12 cl de lait
200 g de sucre semoule
3 grands œufs

Pour le décor

1 c. à soupe de sucre glace

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner des moules individuels ronds.

Peler, épépiner et couper la pomme en morceaux puis les arroser de jus de citron. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec le sucre et la cannelle.

Ajouter les morceaux de pomme et laisser caraméliser pendant 10 mn à feu doux.

2 - Tamiser la farine avec la cannelle, le sel, et la levure chimique.

3 - Battre les jaunes d'œufs avec l'huile et le lait. jouter le mélange farine/levure tout en remuant.

Onter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation avec une cuillère en bois de haut en bas pour obtenir une pâte homogène et aérée.

4 - Remplir le 1/4 des moules avec la pâte, garnir avec quelques morceaux de pomme caramélisée. Couvrir avec la pâte jusqu'aux 3/4 des moules et garnir la surface avec un morceau de pomme.

Enfourner pendant 30 mn.

5 - à la sortie du four laisser reposer les cakes 5 mn avant de les démouler.

Saupoudrer les cakes de sucre glace avant de les servir.

PETITS CAKES RECTANGULAIRES

Ingrédients

90 g de farine
1 sachet de levure chimique
240 g de sucre glace
1 pincée de sel
130 g de poudre d'amandes
180 g de beurre
6 blancs d'œufs

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner des moules à cake individuels rectangulaires.
Tamiser la farine avec la levure chimique, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes.
2 - Faire fondre le beurre et le laisser prendre une couleur dorée pendant 5 mn sur feu doux.
3 - Verser les blancs d'œufs sur le mélange de farine/ poudre d'amandes en remuant avec une cuillère en bois.
Ajouter le beurre fondu et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
4 - Répartir la pâte dans les moules, les disposer sur une plaque et enfourner pendant 25 mn.
Sortir les cakes du four, les laisser refroidir complètement avant de les démouler.

PUDDING AU CHOCOLAT

Ingrédients

500 g de farine
300 g de beurre
200 g de sucre semoule
100 g de chocolat noir
50 g d'écorce d'orange confite
20 cl de lait tiède
4 sachets de levure chimique
6 œufs
50 g de gingembre confit
1/4 de c. à café de sel
1/2 c. à café de cardamome
1/4 de c. à café de noix de muscade

Pour le décor

2 c. à soupe de confiture d'orange
2 c. à soupe d'amandes hachées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
Découper l'écorce d'orange et le gingembre confit en petits morceaux.
Faire fondre le beurre et le laisser de côté.

2 - Mélanger et tamiser la farine avec la levure et les épices.

3 - Dans un récipient, battre les œufs et le sucre au batteur électrique pendant 10 mn, ajouter le chocolat fondu, la farine, le beurre fondu, le lait, l'écorce d'orange et le gingembre confit.
Mélanger énergiquement pour avoir une pâte homogène et aérée.

4 - Beurrer et fariner un grand bol en porcelaine (de 2,5 litres), tapisser le fond de papier sulfurisé.
Verser la pâte dans le bol et couvrir de papier sulfurisé beurré et de papier aluminium (côté aluminium au dessus). Bien rabattre les côtés, placer le bol dans un bain-marie et mettre au four pendant 2 h.

5 - Démouler le pudding et le laisser refroidir sur une grille, le badigeonner avec la confiture d'orange et le garnir avec les amandes hachées.

PUDDING À LA CONFITURE D'ORANGE

Ingrédients

95 g de beurre
40 g de sucre semoule
2 œufs
250 g de farine
1/2 c. à café de cannelle
1/4 de c. à café de gingembre
2 sachets de levure chimique
15 cl de lait
4 c. à soupe de confiture d'orange
1 pincée de sel

Pour le décor

2 c. à soupe de nappage
2 c. à soupe de sucre semoule (ou en granulés)

Préparation

1- Beurrer des moules à pudding individuels (ramequins ovales en porcelaine), tapisser les fonds de papier sulfurisé beurré et préchauffer le four à 180°C.

2 - Dans un bol, travailler le sucre et le beurre pour obtenir une pâte lisse.

Ajouter les œufs, la confiture et le lait en fouettant à l'aide d'un batteur électrique.

Incorporer la farine, la levure et les épices tamisées.

3 - Bien mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et aérée.

Verser la pâte dans les moules, recouvrir avec du papier sulfurisé beurré, et cuire au bain-marie au four pendant 1 h environ.

4 - Démouler les puddings et les laisser refroidir sur une grille.

5 - Faire chauffer le nappage au bain-marie et en badigeonner les puddings.

Avant de servir, les saupoudrer de sucre semoule (ou en granulés).

PUDDING AU MIEL ET AUX FRUITS SECS

Ingrédients

200 g de dattes dénoyautées
200 g de figues sèches
200 g de sucre semoule
6 œufs
500 g de farine
4 sachets de levure chimique
1/4 de c. à café de sel
1/4 de c. à café de cannelle
150 g d'amandes grillées et concassées
100 g de raisins secs
20 cl de lait tiède
300 g de beurre fondu
200 g de miel

Pour le décor

10 g d'amandes effilées grillées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Découper les dattes et les figues en petits morceaux.

2 - Dans un récipient, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter la farine, la levure, les épices, les dattes, les figues, les raisins secs et la moitié de la quantité des amandes.

Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène et épaisse.

3 - Ajouter le lait et le beurre fondu en remuant jusqu'à absorption complète du liquide. Beurrer et fariner un grand bol en porcelaine et tapisser le fond de papier sulfurisé.

4 - Déposer au fond du bol, le reste des amandes et la moitié du miel, verser la pâte, puis le reste du miel. Couvrir avec du papier sulfurisé beurré, déposer le moule dans un bain-marie et enfourner pendant 2 h 30.

5 - Sortir le pudding du four et le démouler sur une assiette, le décorer ensuite avec les amandes effilées grillées et le laisser refroidir avant de le déguster.

PUDDING PRALINÉ

Ingrédients

95 g de beurre
80 g de sucre semoule
2 œufs
250 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
2 sachets de levure chimique
15 cl de lait
50 g de praliné d'amandes*
1/2 c. à café de cannelle
1 pincée de sel

Préparation

1- Beurrer des moules à pudding individuels (ramequins en porcelaine) et tapisser le fond de papier sulfurisé beurré. Préchauffer le four à 170°C.

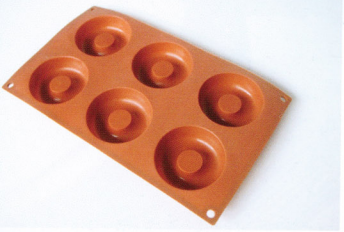
2 - Tamiser la farine, la levure, la cannelle et le sel. Dans un bol, travailler le sucre, le sucre vanillé et le beurre pour obtenir une crème lisse, ajouter les œufs en fouettant à l'aide d'un batteur électrique. Incorporer le praliné, le lait et le mélange farine/levure. Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène et aérée.

3 - Verser la pâte dans les moules, recouvrir avec du papier sulfurisé, beurré et faire cuire au bain marie au four pendant 1h environ.

4 - Démouler les puddings et les laisser refroidir sur une grille. Servir les puddings accompagnés de crème anglaise.

Bon à savoir

Le praliné d'amandes est disponible dans les grandes surfaces et les magasins spécialisés. Pour le préparer, passer au moulin 100 g d'amandes grillées chaudes avec 50 g de sucre semoule afin d'obtenir une pâte d'amandes lisse et épaisse.



Moule à tartelettes en silicone

Verser la pâte dans les moules à l'aide d'une poche à douille ou à la cuillère.

TARTELETTES AU CHOCOLAT

Ingrédients

40 g de farine
15 g de poudre de cacao
125 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
3 bonnes pincées de cardamome moulue
125 g de beurre
125 g de blanc d'œuf

Pour le décor

150 g de chocolat noir
40 g de beurre
2 pincées de carda-mome moulue

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand bol, tamiser la farine avec la poudre de cacao, le sucre glace, la poudre d'amandes et la cardamome.

2 - Faire fondre le beurre et le laisser sur feu doux quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

3 - Verser le blanc d'œuf sur le mélange de farine et remuer. Ajouter le beurre fondu. Travailler la préparation avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et légère.

4 - Verser la pâte dans des moules, enfourner pendant 25 mn. Sortir les moules du four et laisser refroidir complètement les gâteaux avant de les démouler.

5 - Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Parfumer à la cardamome et maintenir la préparation au chaud.

Démouler les gâteaux et remplir leurs bases creuses de chocolat fondu. Laisser la garniture durcir à température ambiante avant de servir.

Bon à savoir

Les moules en silicone ne sont ni beurrés ni huilés.

TARTELETTES MOELLEUSES À LA GANACHE

Ingrédients

50 g de farine
125 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
125 g de beurre
125 g de blanc d'œufs

Pour la Ganache

125 g de chocolat noir
125 g de crème fraîche

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand bol, tamiser la farine avec le sucre glace et la poudre d'amandes.

2 - Faire fondre le beurre et le laisser sur feu doux quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

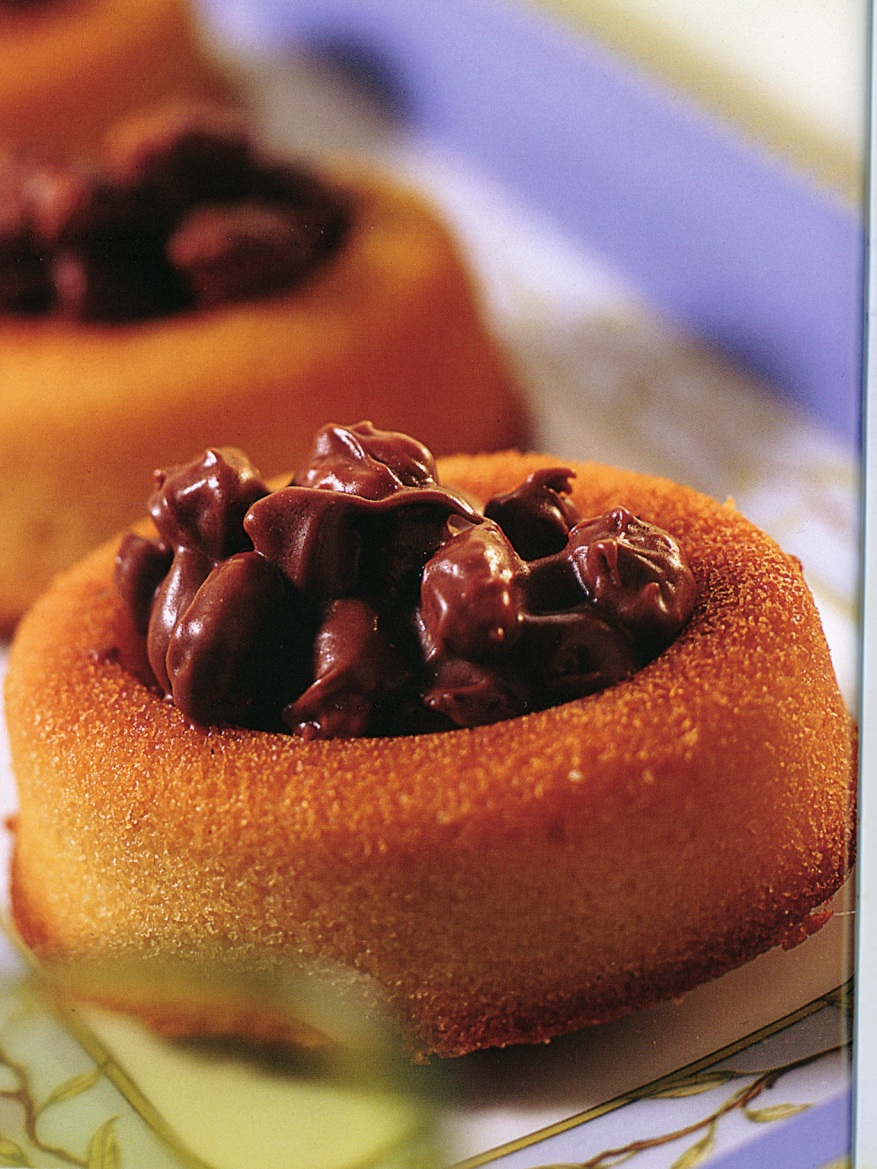
3 - Verser le blanc d'œuf sur le mélange de farine, remuer et ajouter le beurre fondu. Travailler la préparation avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et légère. Verser la pâte dans des moules, enfourner pendant 25 mn.

4 - Sortir les moules du four et laisser refroidir complètement les gâteaux avant de les démouler.

5 - Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter la crème fraîche et mélanger pour obtenir une ganache brillante. Démouler les gâteaux et remplir leurs bases creuses de ganache. Laisser la ganache durcir à température ambiante avant de servir.

Bon à savoir

Pour préparer ces tartelettes moelleuses, utiliser des moules en silicone (voir page 50).



TARTELETTES MŒLLEUSES ET CROQUANTES AU CHOCOLAT

Ingrédients

50 g de farine
125 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
3 bonnes pincées de cardamome pilée
125 g de beurre
125 g de blanc d'œuf s

Pour le décor

50 g de pétales de maïs
150 g de chocolat noir

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand bol, tamiser la farine avec le sucre glace, la poudre d'amandes et la cardamome.

2 - Faire fondre le beurre et le laisser sur feu doux quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

3 - Verser le blanc d'œuf sur le mélange farine/poudre d'amandes, remuer et ajouter le beurre fondu. Travailler la préparation avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et légère. Verser la pâte dans des moules, enfourner pendant 25 mn.

4 - Sortir les moules du four et laisser refroidir complètement les gâteaux avant de les démouler.

5 - Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter les pétales de maïs en mélangeant délicatement pour bien les enrober. Maintenir la préparation au chaud. Démouler les gâteaux et remplir leurs bases creuses de pétales de maïs enrobés de chocolat. Laisser la garniture durcir à température ambiante avant de servir.

Bon à savoir

Pour préparer ces tartelettes moelleuses, utiliser des moules en silicone (voir page 50).

TARTELETTES MŒLLEUSES AUX NOISETTES

Ingrédients

60 g de farine
125 g de sucre glace
70 g de noisettes
125 g de beurre
125 g de blanc d'œufs

Pour le décor

80 g de confiture de fraises

Préparation

1 - *Préchauffer le four à 180°C. Déposer les noisettes sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les faire griller au four pendant 10 mn. Sortir les noisettes du four, les laisser refroidir 5 mn. Les débarrasser de leur peau en les frottant avec un torchon propre. Les moudre puis les tamiser pour obtenir une poudre fine.*

2 - *Dans un grand bol, tamiser la farine avec le sucre glace. Ajouter la poudre de noisettes.*

3 - *Faire fondre le beurre et le laisser sur feu doux quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.*

4 - *Verser le blanc d'œuf sur le mélange farine/poudre de noisettes, remuer et ajouter le beurre fondu. Travailler la préparation avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et légère. Verser la pâte dans des moules, enfourner pendant 25 mn.*

5 - *Sortir les moules du four et laisser refroidir complètement les gâteaux avant de les démouler. Démouler les gâteaux et remplir leurs bases creuses de confiture de fraises.*

Bon à savoir

Vaporiser les noisettes avec un peu d'eau avant de les faire griller pour les débarasser facilement de leur peau ou les faire bouillir dans l'eau pendant 5 mn, les monder, les essuyer avec un linge propre et les faire griller au four avant de les moudre.

Pour préparer ces tartelettes moelleuses utiliser des moules en silicone (voir p. 50).

TARTELETTES MŒLLEUSES À L'ORANGE

Ingrédients

50 g de farine
125 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
125 g de beurre
125 g de blanc d'œufs
40 g d'écorce d'orange amère confite

Pour le décor

80 g de confiture d'orange

Préparation

1- Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand bol, tamiser la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes.
Râper finement l'écorce d'orange et l'ajouter à la farine.

2 - Faire fondre le beurre et le laisser sur feu doux quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

3- Verser le blanc d'œuf sur le mélange farine/poudre d'amandes, remuer et ajouter le beurre fondu. Travailler la préparation avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et légère.
Verser la pâte dans des moules, enfourner pendant 25 mn.

4- Sortir les moules du four et laisser refroidir complètement les gâteaux avant de les démouler.
Démouler les gâteaux et remplir leurs bases creuses de confiture d'orange.

Bon à savoir

Pour préparer ces tartelettes moelleuses utiliser des moules en silicone (voir page 50).

TRIANGLES FONDANTS

Ingrédients

5 jaunes d'œuf
5 blancs d'œuf
150 g de sucre semoule
20 g de farine
20 g de maïzena
1 pincée de sel
50 g de beurre
100 g de chocolat noir

Pour le décor

1 cuillère à soupe de sucre glace

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un grand moule à tarte, en tapisser le fond avec un cercle de papier sulfurisé.
Tamiser la farine, la maïzena et le sel.

2 - Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.

3 - Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse, ajouter alors le chocolat et le beurre fondus et le mélange farine/maïzena en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse et homogène.

4 - Monter les blancs en neige ferme et les incorporer à la pâte en mélangeant toujours avec une cuillère en bois de bas en haut pour l'aérer.
Verser la pâte dans le moule et l'enfourner pendant 20 à 25 mn.

5 - À la sortie du four, démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.
Saupoudrer le gâteau de sucre glace et le couper en triangles avant de servir.

Et maintenant, pour savourer les gâteaux que vous avez préparé, offrez-vous une boisson aux senteurs enivrantes. Sirotez votre café beldi et laissez-vous emporter par le goût fort du poivre, du gingembre, du girofle et de la muscade. Mais rassurez-vous, la saveur suave du mastic, de l'aneth et des graines de sésame vous apporte sa douceur épicée.

Café Beldi (kahwa beldia).

Pour un café aromatisé à souhait, moudre :

450 g de café, 30 g de mastic (gomme arabique ou meska horra), 20 g de clous de girofle (qrounfel), 30 g de cannelle, 20 g de gingembre, 2 ou 3 graines de badiane (albadiane), 10 g de poivre blanc, 30 g de graines de sésame 30 g de graines d'aneth (nafaâ al boustani) 1/2 noix de muscade (gouza)

Photographe : Érik Gentet

Conception graphique : Keltoum BOUACHRA

ISBN : 9954-1-2603-1

Dépôt légal : 220 / 2010

Imprimé en Espagne par Rivadeneyra.—Madrid.—Fax: 00 34 91 683 96 87